

Sabato 19 Novembre ore 20.30

All'Antica Trattoria da Bruna – Sanvarese di Torre d'Isola

**CENA DIDATTICA con verticale di
PARMIGIANO REGGIANO accompagnato dalle
BOLLICINE dell'Oltrepò Pavese**

Insieme alle Aziende



Menù

**Filetto di Salmone Norvegese
in crosta di nocciole su crema di patate**

*"Luogo d'Agosto" V.S.Q. Pinot Nero Met. Class. Extra Brut 2012
Cantine Alessio Brandolini - San Damiano al Colle (Pv)*

**Risotto alla Zucca Bertagnina di Dorno
con Funghi Porcini del Parco del Ticino
mantecato alla Crema di Parmigiano Reggiano 24 mesi**

*Brut Rosè Pinot Nero Metodo Classico
Cantine Monsupello - Torricella Verzate (Pv)*

**Tripudio di Parmigiano Reggiano 26 - 48 - 72 - 120 mesi
del Caseificio Malandrone 1477 - Pavullo nel Frignano (Mo)
con marmellata extra di Lamponi e Mirtilli e Miele d'Acacia**

*Pinot Nero Metodo Classico Nature S.A.
Rossetti e Scrivani - Montebello della Battaglia (Pv)
"Classese" Pinot Nero Brut OP Metodo Classico Doeg 2009
Az. Agricola Bio Quaquarini Francesco - Canneto Pavese (Pv)*

**Crostata di Ananas e
Duchessa di Crema pasticceria insaporita alla menta**

*"La Volpe e l'Uva" Moscato di Volpara I.g.t. 2015
Cantine Anteo - Rocca de Giorgi (Pv)*

Caffè e Acqua

**Quota di partecipazione 35 euro
Obbligo di prenotazione al
334.7388641 / 333.7679621**



VN

**Abbinamenti a cura del Sommelier Luca Bergamin.
La serata verrà moderata dalla Giornalista Cinzia Montagna.**

Gruppo Vinum Narrantes

VN